

COCKTAILS

2027



URHPALACIO DE ORIOL

COCKTAILS

(IVA INCLUIDO)

Cocktail 1 43 €

Mini croquetas variadas

Milhoja de patata con salsa brava al chili Thai

Crujiente de langostino con cremoso escabechado

Mini focaccia de donostiarra

Tartar de atún marinado y crema de aguacate sobre pasta frita

Migas de bacalao sobre tartar de verdura picante y emulsión de piquillos asados

Mini burger de la casa

Cheesecake con compota de frutos del bosque

Mousse de chocolate con mango al punto de sal

Vino, cerveza, refresco y agua

Duración: 45 minutos



Cocktail 2 56 €

Tabla de ibéricos con panes variados y tomate

Tabla de quesos con mermeladas y confituras

Tartar de atún marinado y crema de aguacate sobre pasta frita

Milhoja de patata con salsa brava al chili Thai

Crujiente de langostino con cremoso escabechado

Gyozas de cerdo fritas

Mini croquetas variadas

Mini focaccia de donostiarra

Migas de bacalao sobre tartar de verdura picante y emulsión de piquillos asados

Mini burger de la casa

Cheesecake con compota de frutos del bosque

Mousse de chocolate con mango al punto de sal

Mini pastelito de nata

Vino, cerveza, refresco y agua

Duración: 75 minutos

OBSERVACIONES

Este presupuesto incluye 10% de IVA.
Para grupos de 30 a 60 comensales, consulta
suplemento de sala para los servicios
de restauración.

El menú se debe confirmar 10 días hábiles
antes del evento, así como el número final
de comensales. Disponemos de gastronomía
para dietas especiales. Consultar alérgenos
y necesidades especiales.

Si se desea contratar algún servicio con
alguna empresa o profesional externo,
deberá hacer una petición por escrito
y con autorizació previa del hotel.